



# Agrometeorologico

Di Produzione Integrata  
per le province di Ascoli Piceno e Fermo

Notiziario

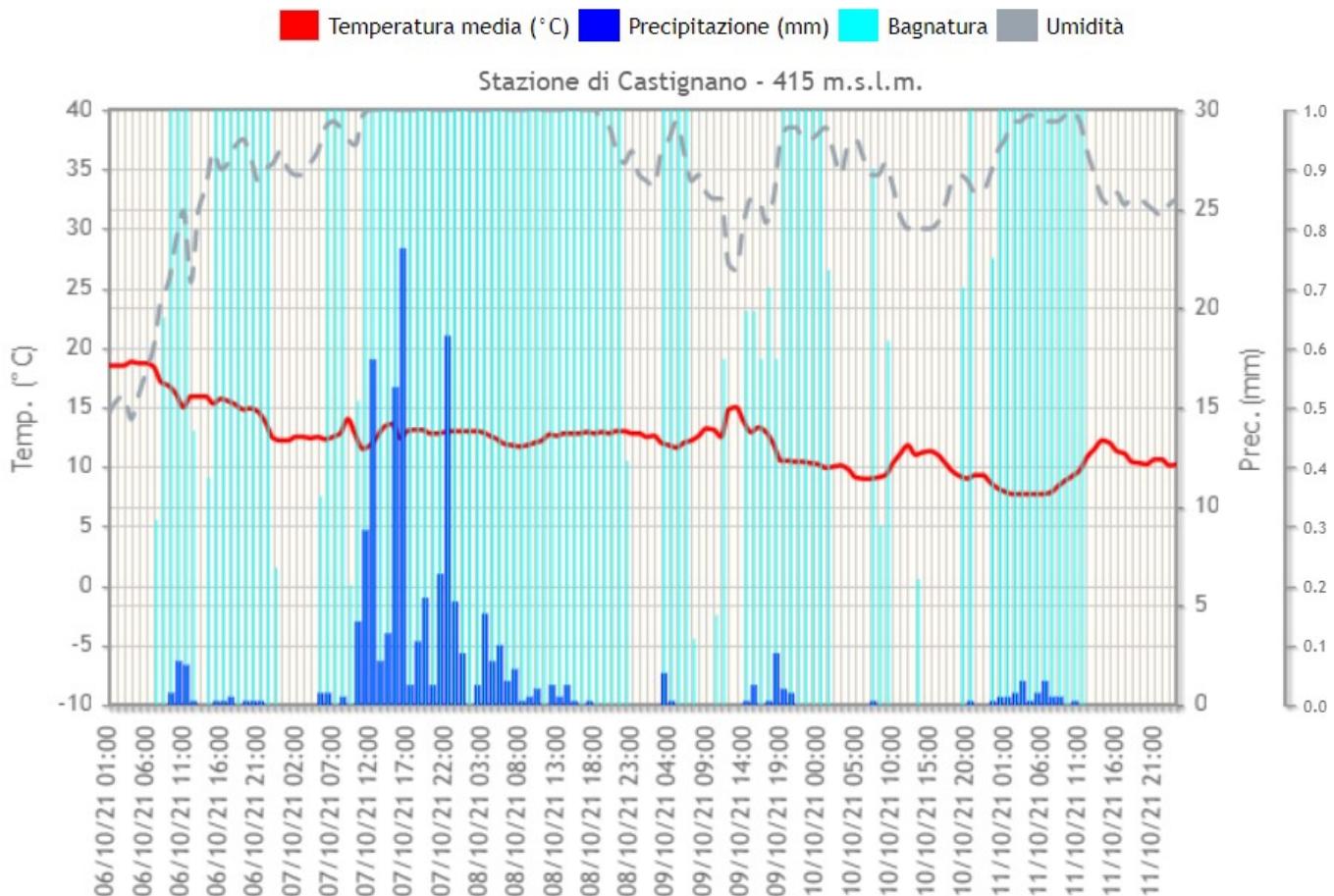
**39**  
13 Ottobre  
2021

Centro Agrometeo Locale Via Indipendenza 2-4, Ascoli Piceno Tel. 0736/336443 e Fax. 0736/344240  
e-mail:[calap@regione.marche.it](mailto:calap@regione.marche.it) Sito Internet: <http://meteo.marche.it/assam>

## NOTE AGROMETEOROLOGICHE

Una forte perturbazione proveniente dal nord Europa ha interessato la nostra Regione con piogge di notevole intensità e temperature sotto la media del periodo.

Nel seguente link si possono consultare i grafici orari dell'andamento meteo aggiornati:  
[http://meteo.regione.marche.it/calmonitoraggio/ap\\_home.aspx](http://meteo.regione.marche.it/calmonitoraggio/ap_home.aspx)



## SCELTE VARIETALI CEREALI AUTUNNO-VERNINI

Consigli per le semine 2021

### Coltivazione in convenzionale

#### Frumento duro

Varietà distinte per buona e stabile produttività, discrete caratteristiche merceologiche della granella e qualitative della semola:

MARCO AURELIO, TITO FLAVIO, CLAUDIO, CASTELDOUX, ODISSEO, ANTALIS, FURIO, CAMILLO, PLATONE, MARAKAS, AUGUSTO, LG ANUBIS, IDEFIX, ANVERGUR, PANORAMIX, RGT NATUR, CABOTO, Egeo, SY LEONARDO, GIULIO, HERAKLION, RGT VOILUR, FUEGO, SY ALFIERE, ACHILLE

### **Frumento tenero**

Varietà distinte per buona produttività e caratteristiche merceologiche della farina:

*Frumenti Panificabili Superiori* (FPS): RGT VIVENDO, SOLINDO CS, RGT ALGORITMO

*Frumenti Panificabili* (FP): SOLEHIO, FILON, KWS LAZULI, KWS COLI, PORTICCIO, LG ARNOVA, PR22R58

*Frumenti Biscottieri* (FB): CANALETTO

*Frumenti per Altri Usi* (FAU): SOMTUOSO, LG AYRTON

Varietà distinte per buone caratteristiche merceologiche e discreto equilibrio dei parametri  
merceologici:

Frumenti di Forza (FF): BOLOGNA, REBELDE, GIORGIONE, GIAMBOLOGNA, BLASCO,  
IZALCO CS

*Frumenti Panificabili Superiori* (FPS): LANCILLOTTO, SY URAL, METROPOLIS, TEOREMA,  
AIACE VST, BERTA, BINGO VST

*Frumenti Panificabili* (FP): PINTURICCHIO, RGT MONTECARLO, SY STARLORD

*Frumenti Biscottieri* (FB): BRAMANTE

### **Orzo da zootecnia**

Orzi polistici:

FUNKI, RAFAELA, MATTINA, VISUEL, AMISTAR, AZZURRO, ETINCEL, LG ZEBRA, MULTIE,  
PLACIDIA, KWS TONIC, FUTURA, SU ELLEN

Orzi distici:

LG CAPRICORN, ATOMO, SPAZIO, ORIONE, ESOPO, LG ROSELLA, LG CASTING, BENTE

### **Coltivazione in Biologico**

#### **Frumento duro**

DAURUR, TITO FLAVIO, RGT RANGODUR, IRIDE, ODISSEO, ACHILLE, KANAKIS, EMILIO  
LEPIDO, MARCO AURELIO, ANTALIS, SARAGOLLA, MARAKAS, IDEFIX, RGT NATUR,  
BELTORAX

#### **Frumento tenero**

MODERN, ERIDIO, RUBISKO, ADHOC, ARKEOS, SANTORIN, RGT ALGORITMO, RGT  
ALTAVISTA, DIAMENTO, MARCOPOLI, BRAMANTE, SOBRED

#### **Nota:**

la lista delle varietà consigliate è basata sui dati rilevati dall'ASSAM negli ultimi quattro anni di prove condotte presso i campi sperimentali e coordinate a livello nazionale dal CREA-IT.

Oltre al suddetto elenco, rimangono confermate le varietà ormai consolidate e divulgates negli anni precedenti.

Per maggiori dettagli consultare il sito [www.assam.marche.it](http://www.assam.marche.it) in "CEREALICOLTURA",  
"pubblicazioni" e "dati annuali" per ciascuna tipologia di coltivazione e per ciascuna località,  
affinché la scelta varietale possa essere effettuata soprattutto in base ai parametri di interesse.

D.ssa Catia Governatori

ASSAM - C.O. Sperimentazione e Monitoraggio dell'Innovazione delle colture agrarie

## **OLIVO**

L'Olivo si trova tra la fase di **inizio invaiatura** e **maturazione** (BBCH 85-89).

### **INDICAZIONI DI DIFESA**

Dai monitoraggi settimanali si evidenzia quanto segue:

le catture della mosca olearia nelle trappole sono in diminuzione in tutti gli areali, sicuramente a causa delle piogge verificatesi e della conseguente diminuzione della temperatura, pertanto non si consigliano ulteriori interventi.

## INDICI DI MATURAZIONE DELLE OLIVE

Dal prossimo Notiziario per le seguenti varietà: **Leccino** e **Frantoio**, sia della zona litoranea che della zona interna, **Piantone di Falerone**, **Sargano di Fermo**, **Carboncella**, **Ascolana Tenera**, delle province di **Ascoli Piceno/Fermo** verranno fornite indicazioni su:

**1. Indice di invaiatura:** è un indice visivo, utile per indicare il modello di colorazione delle varietà (ad esempio precoce e contemporaneo nel Leccino, tardivo e scalare nel Frantoio).

Per ogni classe di colore viene attribuito un numero indice come riportato nella tabella sottostante:

| Indice 0          | Indice 1                                   | Indice 2                                  | Indice 3                          | Indice 4                                  | Indice 5                         |
|-------------------|--|---|-----------------------------------|---|----------------------------------|
| olive tutte verdi | olive inviate su meno del 50% della buccia | olive inviate su più del 50% della buccia | olive tutte inviate in superficie | olive inviate su meno del 50% della polpa | olive inviate fino in profondità |
| olive tutte verdi | olive inviate su meno del 50% della buccia | olive inviate su più del 50% della buccia | olive tutte inviate in superficie | olive inviate su meno del 50% della polpa | olive inviate fino in profondità |

**2. Consistenza della polpa:** viene misurata con il penetrometro, strumento con un puntale di un mm di diametro che, forando le olive, misura il grado di ammorbidente della polpa. Con la maturazione la consistenza della polpa tende a diminuire, più o meno velocemente a seconda delle varietà. Valori troppo bassi di penetrometria rischiano di compromettere l'integrità del frutto, e di conseguenza la qualità dell'olio (aumento di acidità, riduzione dei perossidi, difetti sensoriali di avvinato e riscaldo, ecc....). **In generale si consiglia di raccogliere le olive con un indice di penetrometria non inferiore ai 350 g/mm<sup>2</sup> al fine di mantenere un buon livello qualitativo dell'olio.**

Il **Leccino** presenta un modello di invaiatura precoce e contemporaneo, una consistenza della polpa che diminuisce gradualmente con la maturazione, una resa in olio buona ma con accumulo tardivo. L'olio presenta un fruttato leggero, mandorlato, con caratteristiche di amaro e piccante solo in caso di raccolta precoce. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive nella fase di invaiatura superficiale (indice 3), quando però l'accumulo di olio non è ancora terminato: l'epoca ottimale di raccolta ai fini qualitativi precede quella ai fini quantitativi.



Il **Frantoio** presenta un modello di invaiatura tardivo e scalare, una consistenza della polpa che diminuisce gradualmente con la maturazione, una resa in olio buona con accumulo precoce. L'olio presenta un fruttato medio-leggero con sentore di mandorla verde, con caratteristiche di amaro e piccante più accentuate in caso di raccolta precoce. L'epoca ottimale di raccolta ai fini qualitativi coincide con quella ai fini quantitativi. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive ad un livello di colorazione prossimo al 50% della buccia (indice 1,5-2), quando l'accumulo di olio è quasi terminato.

Il **Piantone di Falerone**: è una varietà a maturazione precoce; l'invaiatura è media e contemporanea, la consistenza della polpa diminuisce rapidamente. E' particolarmente importante raccogliere quando la pigmentazione è intorno al 50% della buccia (indice di invaiatura intorno a 1,5 – 2) e la polpa è ancora consistente, al fine di evitare notevoli scadimenti qualitativi nell'olio. Essendo precoce l'accumulo di olio e la resa elevata, si riesce a conciliare massima quantità di olio con migliore qualità. Si ricorda inoltre che essendo la cascola anticipata, ritardare la raccolta comporta una perdita di prodotto. L'olio presenta un elevato contenuto in polifenoli e un buon fruttato, piccante e amaro al retrogusto, solo nel caso di raccolta tempestiva.

Nella tabella sottostante si riportano gli indici di maturazione rilevati questa settimana nelle aziende campione.

La **Carboncella**: presenta un modello di invaiatura tardivo e contemporaneo, una consistenza della polpa elevata fino a maturazione avanzata, una resa in olio alta con accumulo tardivo.

L'olio presenta un fruttato medio, con sentori di mandorla e carciofo, con buone note di amaro e piccante. L'epoca ottimale di raccolta ai fini qualitativi coincide con quella ai fini quantitativi. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive ad un livello prossimo all'invasatura superficiale (indice 2,5-3), quando l'accumulo di olio è quasi terminato.

**L' Ascolana tenera:** presenta un'invasatura tardiva e scalare, una consistenza della polpa bassa, una resa in olio intermedia, con inolizione medio-tardiva. Molto sensibile alla mosca.

L'olio presenta un buon fruttato erbaceo con sentore di pomodoro, equilibrato nelle sensazioni gustative. L'epoca ottimale di raccolta ai fini qualitativi precede leggermente quella ai fini quantitativi. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive ad un livello di invasatura intorno ad 1-2.

Nella tabella sottostante si riportano gli indici di maturazione rilevati questa settimana nelle aziende campione:

| VARIETA'             | INDICE DI INVAIATURA | PENETROMETRIA (g/mm <sup>2</sup> ) |
|----------------------|----------------------|------------------------------------|
| LECCINO litoraneo    | 3,00                 | 345,7                              |
| LECCINO interno      | 2,93                 | 361,3                              |
| FRANTOIO litoraneo   | 1,29                 | 410,4                              |
| FRANTOIO interno     | 1,15                 | 429,20                             |
| PIANTONE DI FALERONE | 1,26                 | 431,40                             |
| CARBONCELLA          | 1,53                 | 498,4                              |

Dai dati della tabella risulta che il Leccino sia litoraneo che della zona interna sono quasi arrivati alla maturazione ottimale, pertanto, si possono già programmare le operazioni di raccolta per i prossimi giorni, mentre il Frantoio sia litoraneo che interno, il Piantone di Falerone e la Carboncella sono ancora indietro nella maturazione

### APPUNTAMENTI E COMUNICAZIONI

Con DDS n° 931 del 30 Settembre 2021 si concede la deroga alle linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti 2021, secondo il dettaglio della tabella sotto riportata:

| Ambito applicazione della deroga         | DEROGHE AL DISCIPLINARE   |
|--|---|
| Tutto il territorio della REGIONE MARCHE | <p>1) Per <b>bietola da foglia e da costa</b> di consentire l'utilizzo di <u>prodotti diserbanti</u> in pre-emergenza contenenti la sostanza attiva <b>Metamitron</b>, recentemente autorizzati allo specifico uso dal <b>15 agosto 2021 al 12 dicembre 2021</b>, alle dosi e modalità d'uso riportate in etichetta;</p> <p>2) Per <b>bietola da foglia</b> di consentire l'utilizzo di <u>prodotti fungicidi</u> per il controllo della <b>cercosporiosi</b> contenenti la sostanza attiva <b>Difenconazolo</b>, recentemente autorizzati allo specifico uso dal <b>1 luglio 2021 al 28 ottobre 2021</b>, alle dosi e modalità d'uso riportate in etichetta per un massimo di n° 2 interventi/anno;</p> <p>3) Per <b>bietola da costa</b> di consentire l'utilizzo di <u>prodotti fungicidi</u> per il controllo della <b>cercosporiosi</b> contenenti la sostanza attiva <b>Difenconazolo</b>, recentemente autorizzati allo specifico uso dal <b>1 agosto 2021 al 28 novembre 2021</b>, alle dosi e modalità d'uso riportate in etichetta per un massimo di n° 2 interventi/anno;</p> <p>4) Per <b>fagiolino in pieno campo</b> di l'utilizzo di <u>prodotti fungicidi</u> per il controllo di <b>Bortrite e sclerotinia</b> contenenti la sostanza attiva <b>Fenhexamide</b>, recentemente autorizzati allo specifico uso con estensione di etichetta, alle dosi e modalità d'uso riportate in etichetta per un massimo di n° 2 interventi/anno;</p> <p>5) Per <b>fagiolo in pieno campo</b> di consentire, l'utilizzo di <u>prodotti insetticidi</u> per il controllo di <b>afidi (Aphis fabae)</b> contenenti la sostanza attiva <b>Spirotetramat</b>, recentemente autorizzati allo specifico uso dal <b>4 agosto 2021 al 1 dicembre 2021</b>, alle dosi e modalità d'uso riportate in etichetta per un massimo di n° 1 intervento/anno.</p> |

**Martedì 19/10/2021 alle ore 9.30** si terrà presso il Palazzo Fagnani (sede del Municipio) di Sant'Angelo in Vado in un incontro tecnico ad oggetto "**Orientamenti per una corretta gestione delle tartufaie controllate di T. Magnatum**".  
L'incontro avverrà in presenza nel rispetto dei vigenti protocolli di prevenzione Covid-19 e potrà altresì essere seguito in streaming tramite collegamento al sito: <https://santangeloinvado.civicam.it/> (dal momento in cui sarà dato il via alla diretta sarà possibile avere il link diretto alla registrazione dell'evento).  
Il programma completo dell'evento può essere consultato nella [sezione eventi del sito ASSAM](#).

Tutti i principi attivi indicati nel Notiziario sono previsti nelle "Linee Guida per la Produzione Integrata delle Colture, Difesa Fitosanitaria e Controllo delle Infestanti" della Regione Marche - 2021 [http://www.meteo.marche.it/news/2021/LineeGuidaPI\\_2021\\_estiva.pdf](http://www.meteo.marche.it/news/2021/LineeGuidaPI_2021_estiva.pdf) con le rispettive limitazioni e pertanto il loro utilizzo risulta conforme con i principi della difesa integrata volontaria.

Le aziende che applicano soltanto la difesa integrata obbligatoria, non sono tenute al rispetto delle limitazioni d'uso dei prodotti fitosanitari previste nelle Linee Guida di cui sopra, per cui possono utilizzare tutti gli agro farmaci regolarmente in commercio, nei limiti di quanto previsto in etichetta, applicando comunque i principi generali di difesa integrata, di cui all'allegato III del D.Lgs 150/2012, e decidendo quali misure di controllo applicare sulla base della conoscenza dei risultati dei monitoraggi e delle informazioni previste al paragrafo A.7.2.3. del PAN (DM 12 febbraio 2014). Con il simbolo (♣) vengono indicati i principi attivi ammessi in agricoltura biologica.

Le aziende che applicano soltanto la **difesa integrata obbligatoria** non sono tenute al rispetto delle limitazioni d'uso dei prodotti fitosanitari previste nelle Linee Guida di cui sopra, per cui possono **utilizzare tutti gli agrofarmaci regolarmente in commercio, nei limiti di quanto previsto in etichetta**, applicando comunque i **principi generali di difesa integrata**, di cui all'**allegato III del D.Lgs 150/2012**, e decidendo quali misure di controllo applicare sulla base della conoscenza dei risultati dei monitoraggi e delle informazioni previste al paragrafo **A.7.2.3. del PAN (DM 12 febbraio 2014)**

Nel sito [www.meteo.marche.it](http://www.meteo.marche.it) è attivo un **Servizio di Supporto per l'Applicazione delle Tecniche di Produzione Integrata e Biologica** dove è possibile la consultazione dei Disciplinari di Produzione e di Difesa Integrata suddivisi per schede colturali. Sono inoltre presenti link che consentono di collegarsi alle principali Banche dati per i prodotti ammessi in Agricoltura Biologica.

Per la consultazione dei prodotti commerciali disponibili sul mercato contenenti i principi attivi indicati nel presente notiziario è possibile fare riferimento alla banca dati disponibile su SIAN.

[Banca Dati Fitofarmaci](#)



[Banca Dati Bio](#)



#### ANDAMENTO METEOROLOGICO DAL 06/10/2021 AL 12/10/2021

|               | Offida<br>(215 m) | Montedinove<br>(390 m) | Carassai<br>(143 m) | Cupra<br>Marittima<br>(260 m) | Montalto<br>Marche<br>(334 m) | Ripatransone<br>(218 m) | Castignano<br>(415 m) | Spinetoli<br>(114 m) | Fermo<br>(38 m) |
|---------------|-------------------|------------------------|---------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------|-----------------------|----------------------|-----------------|
| T. Media (°C) | 13.6 (7)          | 12.7 (7)               | 13.5 (7)            | 13.5 (7)                      | 12.5 (7)                      | 12.7 (7)                | 12.2 (7)              | 14.3 (7)             | 14.8 (7)        |
| T. Max (°C)   | 19.4 (7)          | 18.7 (7)               | 20.1 (7)            | 19.7 (7)                      | 19.0 (7)                      | 18.1 (7)                | 19.1 (7)              | 19.8 (7)             | 21.5 (7)        |
| T. Min. (°C)  | 8.8 (7)           | 8.4 (7)                | 7.8 (7)             | 8.6 (7)                       | 8.0 (7)                       | 8.2 (7)                 | 7.5 (7)               | 9.5 (7)              | 10.1 (7)        |
| Umidità (%)   | 81.1 (7)          | 93.4 (7)               | 91.8 (7)            | 94.1 (7)                      | 80.9 (7)                      | 80.7 (7)                | 87.5 (7)              | 82.0 (7)             | 86.8 (7)        |
| Prec. (mm)    | 93.4 (7)          | 105.1 (7)              | 99.8 (7)            | 71.4 (7)                      | 115.6 (7)                     | 124.2 (7)               | 158.2 (7)             | 115.4 (7)            | 60.0 (7)        |
| ETP (mm)      | 10.7 (7)          | 9.6 (7)                | 11.3 (7)            | 10.7 (7)                      | 9.7 (7)                       | 9.3 (7)                 | 9.8 (7)               | 10.6 (7)             | 11.8 (7)        |

|               | Servigliano<br>(229 m) | Montefiore<br>dell'Aso<br>(58 m) | Castel<br>di Lama<br>(200 m) | Cossignano<br>(290 m) | Montegiorgio<br>(208 m) | Montefortino<br>(772 m) | Sant'Elpidio<br>a Mare<br>(80 m) | Montelparo<br>(258 m) | Monterub-<br>biano<br>(92 m) |
|---------------|------------------------|----------------------------------|------------------------------|-----------------------|-------------------------|-------------------------|----------------------------------|-----------------------|------------------------------|
| T. Media (°C) | -                      | 14.2 (7)                         | 12.9 (7)                     | 12.3 (7)              | 13.2 (7)                | 8.7 (7)                 | 14.7 (7)                         | 14.2 (7)              | -                            |
| T. Max (°C)   | -                      | 20.1 (7)                         | 19.4 (7)                     | 18.3 (7)              | 20.2 (7)                | 16.7 (7)                | 20.6 (7)                         | 21.3 (7)              | -                            |
| T. Min. (°C)  | -                      | 9.8 (7)                          | 8.4 (7)                      | 7.6 (7)               | 8.8 (7)                 | 4.3 (7)                 | 9.9 (7)                          | 10.0 (7)              | -                            |
| Umidità (%)   | -                      | 84.3 (7)                         | 85.6 (7)                     | 81.6 (7)              | 84.8 (7)                | 91.4 (7)                | 71.7 (7)                         | 82.8 (7)              | -                            |
| Prec. (mm)    | -                      | 92.2 (7)                         | 155.4 (7)                    | 117.5 (7)             | 85.4 (7)                | 154.8 (7)               | 62.8 (7)                         | 130.8 (7)             | -                            |
| ETP (mm)      | -                      | 11.0 (7)                         | 10.0 (7)                     | 9.8 (7)               | 11.1 (7)                | 8.4 (7)                 | 10.8 (7)                         | 10.3 (7)              | -                            |

## SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

Ad ovest il promontorio anticiclónico azzorriano, ad est la saccatura scandinava; così l'Italia si trova spaccata in due con il nord ed il medio tirreno "baricamente" e geograficamente (dalla barriera alpina) protetti e conseguente bel tempo, il medio versante adriatico e il meridione interessati invece da una certa instabilità. Fattore comune della Penisola sono i valori termici che restano piuttosto bassi tranne che sui territori prealpini interessati dal Foehn. Il proseguo della settimana vedrà prevalere la massa d'aria anticiclonica efficace nello schermare la colata fredda nordica. Qualche disturbo sarà possibile nel corso del weekend per via di un passaggio blandamente depressionario sul Tirreno e la possibile discesa di un piccolissimo nucleo instabile lungo il canale nordico. Le temperature, dopo lo scivolone delle prossime 24-36 ore, tenderanno a recuperare verso valori più in linea con le medie del periodo.

## PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

**Giovedì 14** Cielo generali condizioni di sereno o poco nuvoloso sulle province settentrionali mentre su quelle meridionali sarà possibile una certa persistenza di nuvolaglia residua nel corso della mattinata. Precipitazioni non se ne prevedono di importanti. Venti moderati nord-orientali; indebolimenti pomeridiano-serali. Temperature in calo.

**Venerdì 15** Cielo sereno o poco nuvoloso. Precipitazioni assenti. Venti deboli o moderati settentrionali, più tesi lungo le coste. Temperature in ripresa le massime. Altri fenomeni foschie mattutine sui fondovalle appenninici.

**Sabato 16** Cielo sereno in genere ma con la presenza di nubi basse sul settore appenninico specie meridionale ed al mattino. Precipitazioni assenti. Venti deboli settentrionali. Temperature non si attendono variazioni significative. Altri fenomeni foschie e possibili nebbie mattutine sulle zone di fondovalle dell'entroterra in particolare appenninico.

**Domenica 17** Cielo parzialmente o prevalentemente nuvoloso sul comparto appenninico centro-meridionale; maggiori spazi di sereno altrove. Precipitazioni al momento non se ne escludono come deboli e sparse sull'Appennino meridionale, più probabili nelle ore centrali-pomeridiane. Venti deboli nord-occidentali. Temperature in lieve calo. Altri fenomeni foschie e locali nebbie mattutine sulla dorsale appenninica.

Previsioni elaborate dal C. O. di AgroMeteorologia – ASSAM: [www.meteo.marche.it](http://www.meteo.marche.it)



Unione Europea / Regione Marche  
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: EUROPA INVESTISCE NELLE ZONE RURALI



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI



## Notiziario curato dal Centro Agrometeo Locale di Ascoli Piceno e Fermo

Ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003 e successive modifiche vi informiamo che i vostri dati personali comuni sono acquisiti e trattati nell'ambito e per le finalità della fornitura, dietro vostra richiesta, del presente servizio informativo, nonché per tutti gli adempimenti conseguenti. Il titolare del trattamento è: ASSAM - via dell'Industria, 1 Osimo Stazione, a cui potete rivolgervi per esercitare i vostri diritti di legge. L'eventuale revoca del consenso al trattamento comporterà, fra l'altro, la cessazione dell'erogazione del presente servizio.

Per informazioni: Per. Agr. Dante Ripa 0736/336443-0734/658959

Prossimo notiziario Mercoledì 20 Ottobre 2021